ALSACE

FAMILLE HAULLER

LA CAVE DU TONNELIER

•1776•



Louis Hauller - Pinot Gris Vendanges Tardives

AOP Alsace, Alsace, France

Ayez les goûts les plus simples, contentez vous du meilleur

PRÉSENTATION

La mention Vendanges Tardives complète sur l'étiquette l'appellation Alsace. Elle désigne des vins exceptionnels produits selon les critères parmi les plus sévères de toutes les AOC françaises.

TERROIR

Granitique

À LA VIGNE

Nous travaillons nos parcelles en lutte raisonnée, c'est à dire en renforçant les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement tout en réduisant les effets négatifs. C'est une alternative à mi chemin entre l'agriculture biologique et l'agriculture conventionnelle.
Vendange : 100% manuelle
Rendement : 20hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage doux grâce à un pressoir pneumatique
- Fermentation contrôlée entre 16° et 18°
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage en cuves inox thermo-régulées (9 à 11 mois), afin de gérer au mieux son élaboration tout au long de la vinification

CÉPAGE

Pinot gris 100%

SERVICE

A servir entre 10° et 12°C
Potentiel de garde : 5 à 15 ans

DÉGUSTATION

Un vin d'une couleur or, limpide et brillant.
Un nez nuancé avec des arômes d'épices, de miel et de fruits confits.
Son attaque en bouche est vive avec une légère acidité. Des arômes d'épices fines et de fleurs des champs.
Un beau volume en bouche avec des notes épicés tout en gardant une belle fraîcheur.
C'est un vin fruité avec une belle fraîcheur, des arômes d'épices qui le rendent riche et gourmand.

ACCORDS GOURMANDS

De part son caractère liquoreux, il convient très bien en apéritif, sur un foie gras de canard sous toutes ses formes, ou un dessert.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
	750		3545460000582	

Louis Hauller - La Cave du Tonnelier
1 rue du Muscat, 67650 DAMBACH LA VILLE
Tel. 0388924000 - contact@famillehauller.com
www.louishauller.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.